



Antipasti

*Im Tempurateig gebratener Ziegenkäse aus Algund
auf gegrilltem Spargel*
Formaggio di capra di Lagundo fritto in pastella tempura
su asparagi alla griglia
15,00

*Gebratener Psairer Saibling
auf karamellisiertem Spargel*
Salmerino della Val Passiria
su asparagi caramellati
16,50

*Frittierter grüner Spargel
mit Remouladensauce und Lajener Kräuterschinken*
Asparagi verdi fritti
con salsa remoulade e prosciutto cotto alle erbe di Laion
14,50

*Tatar vom Geisler Rind
mit hausgemachtem Brioche und Butter*
Tartara di manzo delle Odle
con brioche fatto in casa e burro
18,50

Suppe

*Lauchcremesuppe
mit Nocken von der Psairer Räucherforelle*
Crema di porri con gnocchetti della trota affumicata della Val Passiria
9,00

Klare Ochschwanzsuppe mit Leberknödel
Brodo di coda di bue con canederli di fegato
9,00

Antipasti

Brodo



Warme Vorspeisen

Primi piatti

Regiokorn - Gerstenrisotto mit frischen Kräutern und Spargel

Orzotto di "Regiograno" alle erbe con asparagi

14,00

Kartoffel-Boxelemehl Gnocchi mit Bergkäse

Gnocchi di patate e farina di semi di carrube
con formaggio di malga

14,50

Hausgemachte Spinatravioli mit Spargelfüllung auf Schnittlauchcreme

Ravioli verdi fatti in casa ripieni di asparagi
su crema all'erba cipollina

15,50

Hausgemachte Pappardelle mit Wildragout vom Revier Lajen

Pappardelle fatte in casa con ragù di selvaggina di Laion

15,50

Für unser hausgemachtes Brot und unsere hausgemachten Grissini
verwenden wir Mehl vom Regiokorn

Per il nostro pane e i nostri grissini fatti in casa
usiamo farina "Regiograno"



Hauptspeisen

Secondi piatti

***Terlaner Spargel „Margarete“ mit Naturkartoffeln
dazu Kräuterschinken aus Lajen und Bozner Sauce***

Asparagi di Terlano con patate lesse
prosciutto alle erbe di Laion e salsa bolzanina

24,00

***Schweinefilet im Ganzen rosa gebraten
auf cremigem Kräuterrisotto und Salat***

Filetto di maiale arrosto intero
con risotto alle erbe ed insalata mista

21,00

***Geschmorte Ochsenwangen
mit Semmelknödeln und Gemüse***

Brasato di guancia di bue con canederli e verdure

24,50

***Lammkarree gebraten mit Kräuterkruste
dazu Kartoffelrösti und Gemüse***

Carré d'agnello in crosta alle erbe
con "Rösti" di patate e verdure

29,00

Fiorentina mit Beilagen für 2 Personen

Fiorentina con contorni per 2 persone

69,00



Nachspeisen

Dolci

Apfelschmarrn mit Preiselbeerkompott

"Schmarren" alle mele con composta di mirtilli rossi
10,50

Crème Brûlée mit Sorbet

Crème Brûlée con sorbetto
8,00

Lauwarmes Schokotörtchen mit Vanilleis

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia
9,00

Haselnusshalbgefrorenes

Semifreddo alle nocciole
7,50